

# Molkereifachmann/-frau



## Kurzinfo

### Mein Berufsalltag

- ich nehme die Rohmilch entgegen, registriere das Gewicht, entnehme Proben um die Milchqualität festzustellen und leite die abgefüllte Milch weiter
- ich reinige die Milch, homogenisiere sie und trenne sie mit Hilfe von Zentrifugen und Separatoren in Vollmilch, Magermilch und Rahm
- die verschiedenen Milcharten fülle ich dann – je nach Verwendungszweck – ab oder verarbeite sie weiter zu Topfen, Joghurt oder Butter
- zu meinen Aufgaben zählen das Bedienen der Butterungs-, Kühl-, Abfüll- und Verpackungsanlagen sowie die laufende Überprüfung der Produktqualität
- ich erzeuge Käse, überwache die Reifeentwicklung und die Endbehandlung
- zu guter Letzt reinige und desinfiziere ich die Produktionsräume und -anlagen

## Meine Interessen

### Ich bin interessiert an

- Verarbeitung und Verfeinerung von Milchprodukten
- Bedienung von Produktionsmaschinen
- selbständigem und sorgfältigem Arbeiten

## Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich Rohmilch zu verschiedenen Milchprodukten, wie Trink-, Butter- und Sauermilch, Butter, Rahm, Topfen, Joghurt und verschiedenen Käsesorten zu verarbeiten. Mir wird beigebracht, verschiedene Verfahrenstechniken wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen oder Abpacken einzusetzen. Dabei bediene ich Kühl-, Butterungs- oder Käseemaschinen, Milchwaagen, Zentrifugen, Käsefertiger und steure Anlagen zur Pasteurisierung und Homogenisierung. Ich lerne im Labor die Durchführung von Messungen und Qualitätskontrollen der Produkte und kümmere mich um die richtige Lagerung.

Ich bin in Produktionshallen von Molkereien und Käsereien tätig, wobei die Ausbildungsbetriebe unterschiedliche Schwerpunkte haben. Die Betriebsgröße reicht vom Kleinbetrieb bis zum Großbetrieb mit mehr als 100 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Ich arbeite im Team mit Molkereifachleuten sowie Fach- und Hilfskräften und habe Kontakt mit Mitarbeiter/innen anderer Abteilungen und zu Landwirten und Landwirtinnen, Lieferanten und Kunden.



Bakteriologische Untersuchung durchführen



Milchgerinnungsprozess kontrollieren

## AUSBILDUNG



**Lehrzeit**  
3 Jahre



**Berufsschule**  
Lehrgang in Rotholz/Jenbach,  
Tirol



**Anzahl der Lehrlinge  
in Vorarlberg**  
10 (5 m / 5 w)



**Weiterentwicklung**

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule in  
NÖ und Tirol

**Selbständigkeit**  
Handwerk der  
Milchtechnologie

Wichtige  
EigenschaftenWillst du folgende  
Eigenschaften einsetzen  
und erweitern?

- handwerkliches Geschick  
technisches und chemisches  
Verständnis  
sorgfältige und systematische  
Arbeitsweise
- gute körperliche Verfassung  
guter Geruchs- und Ge-  
schmackssinn
- Gesundheits- und Hygiene-  
bewusstsein Aufmerksamkeit  
Beurteilungsvermögen  
Sicherheitsbewusstsein

## VERWANDTE LEHRBERUFE

- Brau- und Getränketechnik
- Lebensmitteltechnik
- Molkerei- und Käsefach-  
arbeiter/in

## Mehr Infos

- Zu den lehrlingsausbildenden  
Betrieben
- Videos zum Beruf
- Detailinfos zum Beruf

[berufsprofile.at](http://berufsprofile.at)  
[bifo.at](http://bifo.at)